CHEESEBOARD

TWIN + GRILL + SIX

Mod. déposé







Design: Kurt Zimmerli





Inhalt

Ländervertretung:

Österreich:
Herr Mathis Richard
BIRD marketing und beratung
Anton-Hopfgartner-Strasse 6
AT-6845 Hohenems
Tel. + Fax +43 55 76 726 25
Mobile 0676-5134736
richard.mathis@aon.at

Herzlichen Glückwunsch!

Herzlichen Glückwunsch. Sie haben sich für ein Qualitätsprodukt entschieden. Die Raclette-Grillgeräte Cheeseboard TWIN, -GRILL oder -SIX werden Ihnen bestimmt noch lange Freude bereiten. Wir wünschen Ihnen vergnügliche Raclette- und Grillstunden.

Lesen Sie bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Beachten Sie auf den Seiten 10 - 11 auch unsere speziell für Sie zusammengestellten Raclette-Rezepte. Sie erhalten nützliche Tipps und wertvolle Ideen für leckere Raclette-Variationen.

Viel Spass wünscht Ihnen Ihre A. & J. Stöckli AG



Cheeseboard GRILL
Art. Nr. 0002.01/02



Cheeseboard TWIN
Art. Nr. 0007.01/02



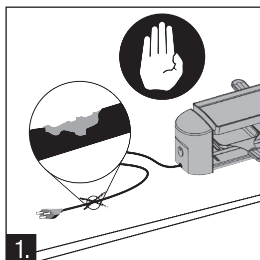
Cheeseboard SIX
Art. Nr. 0009.01/02

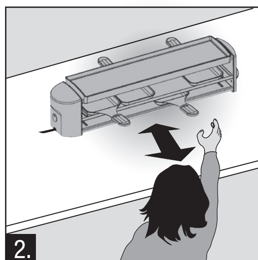
Sicherheit geht vor

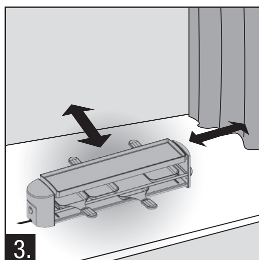
Lesen Sie diese Sicherheitsvorschriften vor dem ersten Gebrauch Ihres Stöckli «Cheeseboard TWIN+GRILL+SIX» genau durch. Bewahren Sie die Bedienungsanweisung sorgfältig auf. Bei unsachgemässer Benutzung lehnt der Hersteller jede Haftung ab.

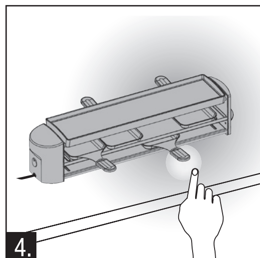
   

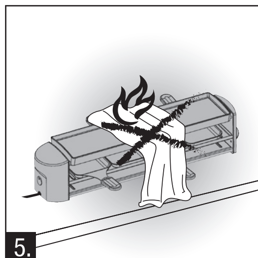
Vorsicht! Das Gerät wird heiss – es besteht Verbrennungsgefahr!

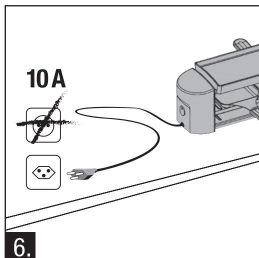


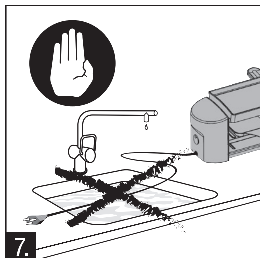


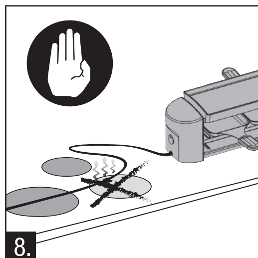


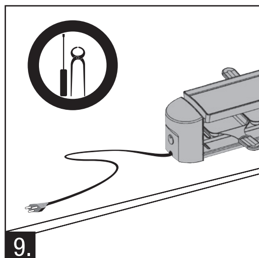








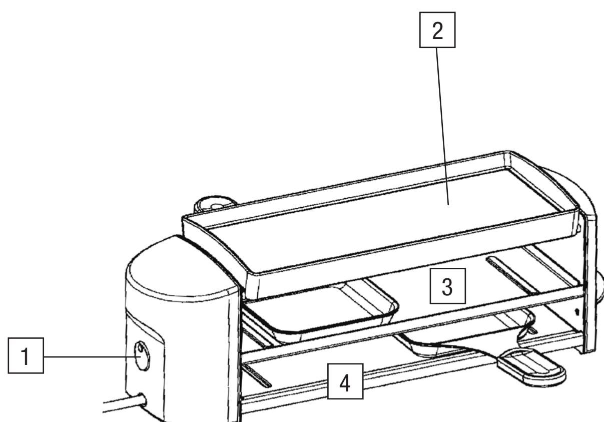




- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzanschlusskabel (1.). Lassen Sie es in Betrieb nie ohne Aufsicht stehen und tragen Sie es nie in heissem Zustand.
- Lassen Sie in der Gegenwart von Kindern besondere Vorsicht walten (2.). Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht direkt auf oder in der Nähe von wärmeempfindlichen Gegenständen in Betrieb nehmen (3.). Bitte keine Plastik-Tischsets oder -Tücher unter das Gerät legen.

- Bei längerem Erhitzen des Pfännchens kann der vordere Teil des Pfännchengriffs heiss werden (4.). Halten Sie daher den Griff stets am äusseren Griffende.
- Legen Sie nie Tücher oder ähnliches über das Gerät (Brandgefahr!) (5.). Berühren Sie nie die erhitzten Geräteoberflächen, sondern benutzen Sie immer die Griffteile (4.). Verwenden Sie nur Originalgeräteteile.
- Das Gerät darf nur in einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden (6.). Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden.
- Ziehen Sie nie am Netzanschlusskabel, sondern immer am Netzstecker.
- Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nie ins Wasser (7.).Das Gerät auch nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen (Kurzschlussgefahr!). Hinweis zu Reinigung und Pflege auf S.12 beachten.
- Achten Sie darauf, dass die örtliche Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt.
- Bringen Sie das Netzanschlusskabel und das Verlängerungskabel so an, dass niemand darüber stolpert.
- Halten Sie Netzanschlusskabel und Gerät von heissen Unterlagen und Gegenständen sowie von offenen Flammen fern (8.). Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder einen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ziehen Sie den Netzstecker vor der Reinigung und lassen Sie das Gerät genügend lange abkühlen.
- Bei Störungen oder defektem Gerät ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät im Fachgeschäft überprüfen und reparieren. Versuchen Sie nie, das Gerät selber zu reparieren (9.)! Bei nicht fachgerechter Reparatur wird keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen.
- Das Gerät darf von Kindern, die älter als 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benützt werden, wenn sie beaufsichtigt oder über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

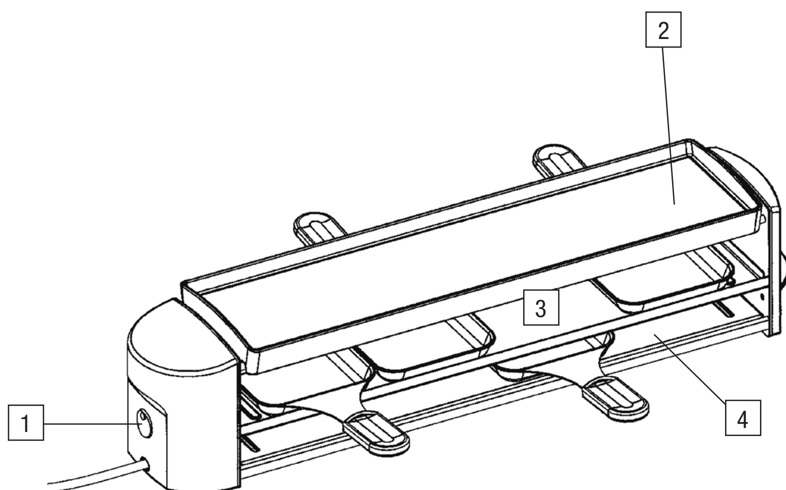
Übersicht der Geräte und Bedienungsteile



1 Ein-/Aus-Schalter
2 Grillplatte
3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
4 Auflage für Pfännchen in Ruhestellung (Parkdeck)

Technische Daten – Cheeseboard TWIN
(Art. Nr. 0002.01/02)

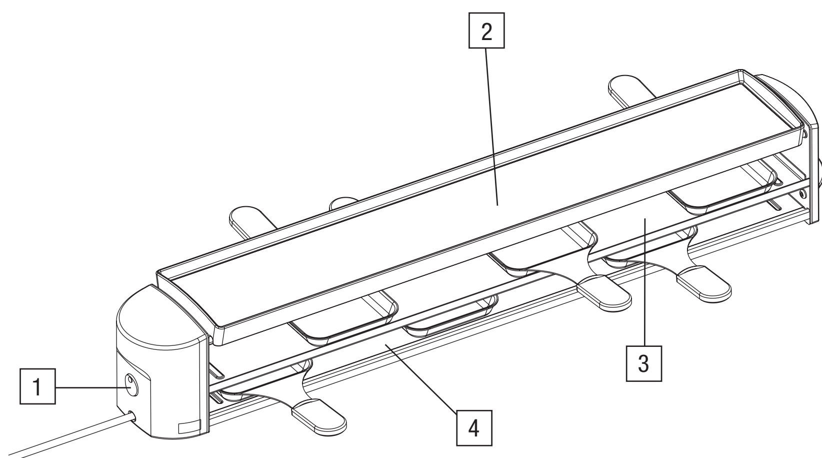
Nennspannung:	230 V
Nennleistung:	425 W
Abmessungen:	345 x 95 x 115 mm (L x B x H)
Gewicht:	1.2 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Seitenteile Kunststoff PP, Gestell Chromstahl, Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen:	S CE
Garantie:	2 Jahre



1 Ein-/Aus-Schalter
2 Grillplatte
3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
4 Auflage für Pfännchen in Ruhestellung (Parkdeck)

Technische Daten – Cheeseboard GRILL
(Art. Nr. 0007.01/02)

Nennspannung:	230 V oder 120 V (Art. Nr. 0007.06)
Nennleistung:	680 W
Abmessungen:	500 x 95 x 115 mm (L x B x H)
Gewicht:	2.5 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Seitenteile Kunststoff PP, Gestell Chromstahl, Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen:	CE
Garantie:	2 Jahre



1 Ein-/Aus-Schalter
2 Grillplatte
3 Pfännchenauflage (Käseschmelzposition)
4 Auflage für Pfännchen in Ruhestellung (Parkdeck)

Technische Daten – Cheeseboard SIX
(Art. Nr. 0009.01/02)

Nennspannung:	230 V
Nennleistung:	1000 W
Abmessungen:	690 x 106 x 115 mm (L x B x H)
Gewicht:	3.0 kg
Kabellänge:	1.5 m
Material:	Seitenteile Kunststoff PP, Gestell Chromstahl, Grillplatte Aluminium-Guss
Zulassungen:	S+ CE
Garantie:	2 Jahre

Bitte beachten Sie Folgendes:

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder, dürfen das Gerät nicht bedienen. Benützen Sie das Gerät ausschliesslich zum dafür vorgesehenen Zweck. Jegliche missbräuchliche Verwendung ist aufgrund der damit verbundenen Gefahren strengstens untersagt.

Vor der Inbetriebnahme

Die Netzspannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild Ihres Gerätes übereinstimmen. Gerät niemals mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwenden. Achten Sie darauf, dass das Kabel (und allenfalls das Verlängerungskabel) so angebracht ist, dass niemand darüber stolpern kann. Halten Sie das Stromkabel von heissen Unterlagen oder Gegenständen fern.

Inbetriebnahme

- Das Gerät erst in Betrieb nehmen, nachdem alle obenstehenden Punkte berücksichtigt wurden.
- Die Standortfläche des Gerätes muss stabil, waagrecht und trocken sein.
- Verwenden Sie nie ein beschädigtes Gerät oder Netzkabel!
- Waschen Sie vor dem ersten Gebrauch die Pfännchen und die Grillplatte mit heissem Wasser ab.
- Halten Sie Abstand von Wänden.
- Das Gerät verursacht beim ersten Gebrauch einen für Elektroheizungen typischen Geruch, der nach einigen Minuten nicht mehr wahrnehmbar ist. Dieser Geruch ist völlig normal und hat keinen Einfluss auf die Qualität des Produkts.
- Verwenden Sie nur Originalzubehörteile.
- Stecken Sie den Netzstecker ein. Betätigen Sie den Ein-Schalter (1).
  Nach ca. 15 Min. erreicht die Grillplatte die ideale Grilltemperatur. Sobald dies eintrifft, kann der Grillspass beginnen. Auf der Auflage für Pfännchen (4) können Sie die Pfännchen «parkieren», falls Sie das Racletteschmelzen unterbrechen möchten.

Raclette-Rezepte

Raclette Zubereitung
Pro Person rechnet man mit ca. 250 - 300 g Raclettekäse. Je nach Belieben schmecken in den Käse eingebackene Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni- und Tomatenwürfel, Ananas- oder Birnenstückchen vorzüglich. Während die genannten Zutaten gleichzeitig mit dem Käse im Pfännchen brutzeln dürfen, sollten Sie Gewürze erst nach der Zubereitung beifügen. Viele Gewürze verbrennen bei der Hitze und entwickeln einen bitteren Geschmack.
Dazu werden frische Schalenkartoffeln serviert. Als Beilage eignen sich Essiggurken, Perlzwiebeln, Oliven usw. sehr gut.

Zutaten Paprikaraclette
(für 2 Personen)

1 rote und 1 grüne Peperoni
50 g Räucherspeck
400 g Raclettekäse in Scheiben
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung Paprikaraclette
Die Peperoni waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls in Streifen schneiden und mit den Peperoni auf einer Platte anrichten. Zuerst etwas Speck in jedes Pfännchen geben und anbraten, dann Peperonistreifen kurz mitdünsten. Jeweils eine Scheibe Raclettkäse darauf legen und schmelzen lassen. Alles mit Pfeffer und Salz würzen.



Zutaten Orientalisches Raclette
(für 2 Personen)

300 g Schweinsfilet
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
wenig Tabasco
Fett zum Braten
1 Zwiebel
1 Karotten
etwas Lauch
50 g Sojabohnenkeimlinge
1 kleine Dose Mandarinenfilets
1 kleine Dose Ananaswürfel
1 Schuss Weisswein
1 EL Johannisbeergelée
1 EL Curry
2 EL Sojasauce
1 EL Obstessig

Zubereitung Orientalisches Raclette
Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, herausnehmen und warm stellen. Gemüse putzen und in Streifen schneiden. Zwiebeln hacken, mit dem gerüsteten Gemüse und den Sojahbohnenkeimlingen im verbliebenen Bratfett glasig dünsten. Das abgetropfte Obst dazugeben, mit Weisswein ablöschen, das Johannisbeergelée unterrühren. Das Fleisch dazugeben, kräftig mit den übrigen Zutaten abschmecken. Portionenweise auf Teller geben und mit geschmolzenem Raclettekäse überziehen.

Tipps zur Anwendung
Legen Sie den Raclette-Käse mit den Zutaten wie Zwiebelringe, Knoblauchscheiben, Peperoni oder Tomatenwürfel in die Pfännchen. Die Gewürze sollte man erst nach der Zubereitung beifügen, da viele unter Hitzeeinwirkung einen bitteren Geschmack erzeugen können. Damit das Fleisch auf der Grillplatte nicht festklebt, empfiehlt es sich, zuerst eine Tranche Speck zu braten oder ganz wenig Oel beizugeben. Wenn zuviel Fett auf der Grillplatte ist, besteht die Gefahr von Fettspritzern.

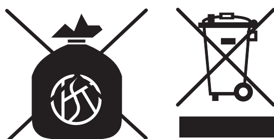


Das Grillieren von Früchten ist nicht empfehlenswert, da diese durch die aggressive Fruchtsäure sofort ankleben und die Beschichtung beschädigen können.

Reinigung und Pflege

Drücken Sie den Aus-Schalter (1) und stellen Sie so das Gerät ab. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen. Die Grillplatte kann zu Reinigungszwecken abgenommen werden. Die Grillplatte und die Pfännchen, die antihaft-versiegelt sind, können Sie mit Warmwasser säubern. Wir raten davon ab, diese im Geschirrspüler oder mit Spülmittel zu reinigen, da sonst die Antihaftbeschichtung in Mitleidenschaft gezogen wird. Die anderen Teile säubern Sie mit einem feuchten Lappen. Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser ein und reinigen Sie es ebenfalls nicht in der Geschirrspülmaschine. Die Verfärbungen der Chromstahloberflächen lassen sich mit einem Chromstahlreiniger beseitigen. Arbeiten Sie nie mit aggressiven, harten oder scheuernden Reinigungsmitteln oder Gegenständen.

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen fachgerechten Entsorgung abgegeben werden.
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können.
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz)!

Aufbewahrung des Gerätes

Bei Nichtgebrauch Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Deponieren Sie das Gerät an einem sauberen, trockenen Ort, der für Kinder nicht zugänglich ist.

Cheeseboard SIX mit Jeansbag

Im Lieferumfang des Cheeseboard SIX ist ein praktischer, strapazierfähiger Jeansbag mit Logoaufdruck enthalten.



Der Jeansbag dient als Schutzhülle und hält Pfännchen und Spachtel kompakt zusammen.

Originelle Idee, wie Sie Ihren Cheeseboard SIX platzsparend im Schrank verstauen können. Jeansbag über Cheeseboard stülpen, mit Kordel an belastbarem Haken aufhängen, fertig.




STÖCKLI

CHEESEBOARD

TWIN + GRILL + SIX

Mod. déposé







Design: Kurt Zimmerli

STÖCKLI

Sommaire

Pays distributeurs:

Autriche:
M. Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tél. + Fax +43 55 76 726 25
Tél. portable 0676-5134736
richard.mathis@aon.at

Félicitations!

Compliments. Vous avez choisi un produit de qualité. L’appareil à raclette et gril Cheeseboard TWIN, GRILL ou SIX vous apportera satisfaction pendant longtemps. Nous vous souhaitons beaucoup de bons moments avec cet appareil.

Veuillez lire attentivement ce mode d’emploi. Aux pages 24 et 25, vous trouverez nos idées-recettes de raclette rassemblées spécialement pour vous, ainsi que des conseils judicieux.

A. & J. Stöckli AG vous souhaite beaucoup de plaisir!



Cheeseboard GRILL
Art. n° 0002.01/02



Cheeseboard TWIN
Art. n° 0007.01/02



Cheeseboard SIX
Art. n° 0009.01/02

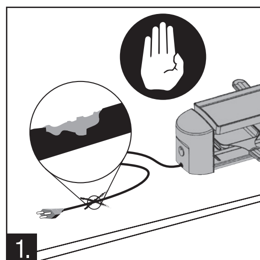
La sécurité avant tout

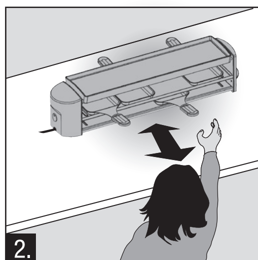
Lisez attentivement ces consignes de sécurité avant d'utiliser pour la première fois votre «Cheeseboard TWIN+GRILL+SIX» Stöckli. Conservez soigneusement ce mode d'emploi. Le producteur décline toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme.

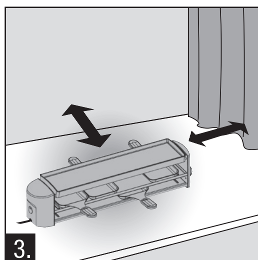


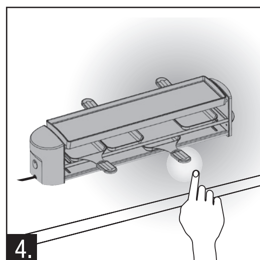


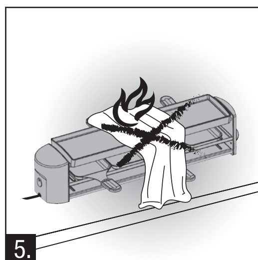

Attention! L'appareil est chaud – Risques de brûlures!

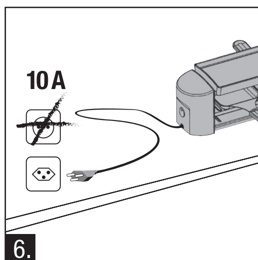


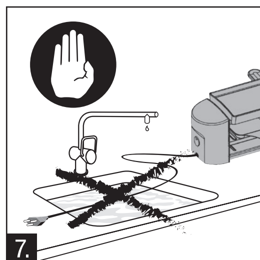


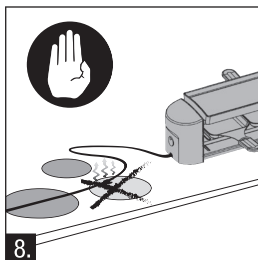


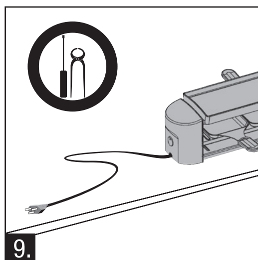








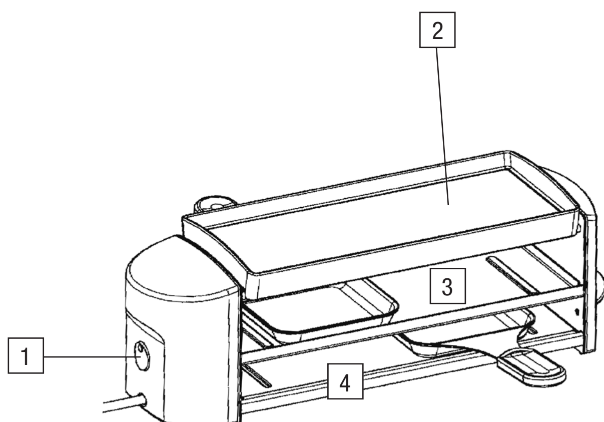




- N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé ou si le cordon d'alimentation est endommagé (1.). Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et ne le transportez pas lorsqu'il est chaud.
- Placez l'appareil hors de portée des enfants (2.). Il faut surveiller les enfants et s'assurer qu'ils ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'objets qui ne résistent pas à la chaleur (3.). Ne placez pas de set de table ou de nappe en plastique sous l'appareil.

- Si les poêlons sont chauffés pendant longtemps, la partie avant de leurs poignées peut devenir chaude (4.). Il faut donc toujours saisir les poignées par leur extrémité.
- Ne posez jamais de torchon ou autres choses du genre sur l'appareil (risque d'incendie!) (5.). Ne jamais toucher la surface chaude de l'appareil, mais utilisez toujours les poignées (4.). N'utiliser que des pièces d'origine.
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une sécurité de 10 A (6.). N'utiliser qu'un cordon d'alimentation d'une puissance de 10 A minimum.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation, saisissez-le toujours par sa prise.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyer (7.). Ne lavez jamais l'appareil en lave-vaisselle (risque de court-circuit!). Veuillez respecter les consignes de nettoyage et d'entretien de la page 26.
- Veillez à ce que la tension électrique corresponde aux indications reportées sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Placez le cordon ou la rallonge de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans.
- Eloignez l'appareil et le cordon d'alimentation des supports ou des objets chauds et des flammes (8.). Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par le fabricant ou le service après-vente ou par une personne qualifiée, pour éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Si l'appareil a un problème ou s'il est défectueux, débranchez-le et faites-le contrôler et réparer par un magasin spécialisé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même (9.)! Nous déclinons toute responsabilité pour d'éventuels dommages, faisant suite à une réparation non conforme.
- Les enfants âgés de plus de 8 ans ainsi que les personnes avec des facultés physiques, sensorielles ou psychiques réduites ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils sont sous surveillance ou ont été instruits sur son utilisation en toute sécurité et qu'ils ont compris les dangers liés à celui-ci. Les enfants ne sauraient jouer avec l'appareil. L'appareil est à tenir hors de portée des enfants en dessous de 8 ans. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne peuvent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

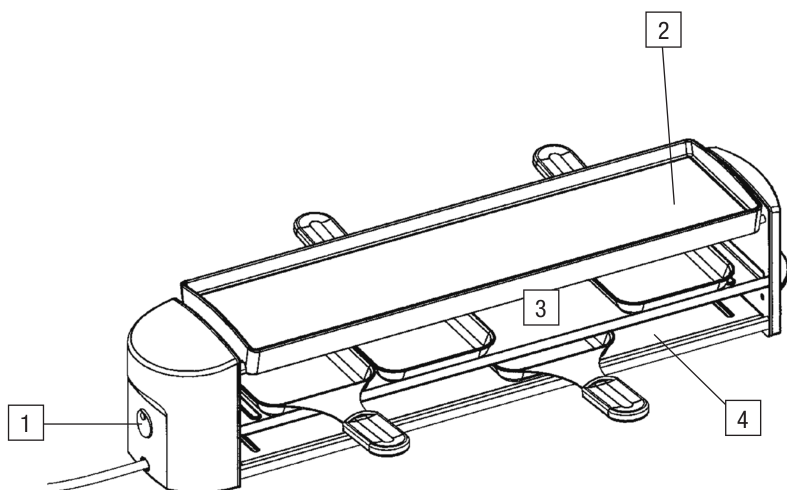
Aperçu de l’appareil et de ses commandes



1 Interrupteur marche/arrêt
2 Plaque gril
3 Surface d’appui pour poêlons (position pour faire fondre le fromage)
4 Surface de rangement pour poêlons

Données techniques – Cheeseboard TWIN
(art. n° 0002.01/02)

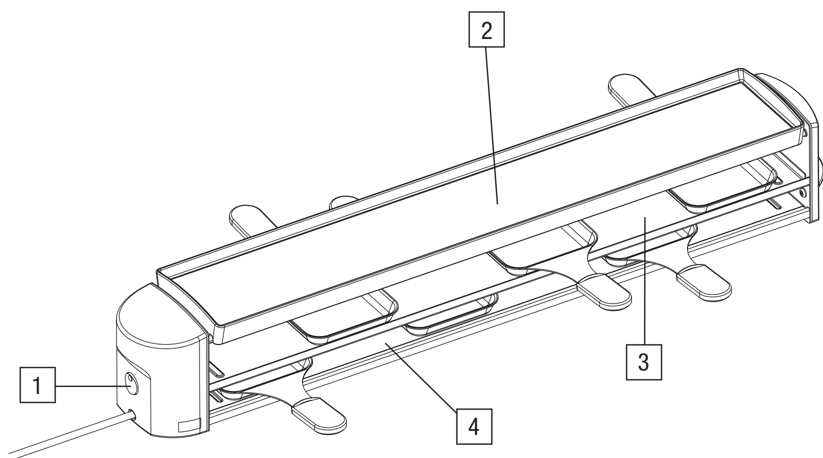
Tension:	230 V
Puissance:	425 W
Dimensions:	345 x 95 x 115 mm (L x l x H)
Poids:	1.2 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	parties latérales en PP / structure en acier chromé / plaque gril en fonte d’aluminium
Conformité:	CE
Garantie:	2 ans



1 Interrupteur marche/arrêt
2 Plaque gril
3 Surface d'appui pour poêlons (position pour faire fondre le fromage)
4 Surface de rangement pour poêlons

Données techniques – Cheeseboard GRILL
(art. n° 0007.01/71)

Tension:	230 V ou 120 V (art. n° 0007.06)
Puissance:	680 W
Dimensions:	500 x 95 x 115 mm (L x l x H)
Poids:	2.5 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	parties latérales en PP / structure en acier chromé / plaque gril en fonte d'aluminium
Conformité:	CE
Garantie:	2 ans



1 Interrupteur marche/arrêt
2 Plaque gril
3 Surface d'appui pour poêlons (position pour faire fondre le fromage)
4 Surface de rangement pour poêlons

Données techniques – Cheeseboard SIX
(art. n° 0009.01/02)

Tension:	230 V
Puissance:	1000 W
Dimensions:	690 x 106 x 115 mm (L x l x H)
Poids:	3.0 kg
Longueur du cordon:	1.5 m
Matériaux:	parties latérales en PP / structure en acier chromé / plaque gril en fonte d'aluminium
Conformité:	CE
Garantie:	2 ans

Respectez ce qui suit:

Lisez attentivement ce mode d'emploi. Les personnes non familiarisées avec ce mode d'emploi, ainsi que les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celle pour laquelle il a été conçu. Toute utilisation non conforme, pour des raisons de sécurité, est absolument interdite.

Avant la mise en marche

La tension électrique doit correspondre aux données indiquées sur la plaquette signalétique de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Veillez à ce que le cordon (et la rallonge le cas échéant) soit placé de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans. Eloigner le cordon d'alimentation de toute surface ou de tout objet chaud.

Fonctionnement

- Ne mettre l'appareil en marche que lorsque les points susmentionnés ont été observés.
- La surface d'appui de l'appareil doit être stable, plane et sèche.
- Ne jamais utiliser l'appareil si celui-ci ou le cordon sont endommagés!
- Avant la première utilisation, laver les poêlons et la plaque gril à l'eau chaude.
- Eloignez l'appareil des parois.
- L'appareil, lors de sa première utilisation, dégage une odeur typique de chauffage électrique qui disparaît après quelques minutes. Cette odeur est absolument normale et n'a aucune influence sur la qualité du produit.
- N'utilisez que des accessoires d'origine.
- Brancher l'appareil. Allumer l'interrupteur marche>/arrêt (1). Après une quinzaine de minutes, la plaque gril a atteint la température idéale. Ensuite, régler la température selon vos désirs. Dès cet instant, le plaisir des grillades peut commencer. Votre appareil à raclette est doté d'une surface de rangement pour poêlons (4). Vous pouvez y «ranger» les poêlons si vous désirez faire une pause ou interrompre la raclette.

Recettes de raclette

Préparation de la raclette
Environ 250 - 300 g de fromage à raclette par personne. Selon les goûts de chacun, il est possible d'ajouter des ingrédients tels que : rondelles d'oignon, gousses d'ail, dés de tomate et de poivron, morceaux d'ananas ou de poire.
Ces ingrédients peuvent être mis directement avec le fromage à fondre tandis que les épices doivent être ajoutées après la fonte du fromage. En effet, beaucoup d'épices brûlent lorsqu'elles sont chauffées et développent un mauvais goût.
Il est aussi possible d'accompagner la raclette de pommes de terre cuites dans leur peau et de servir en accompagnement des cornichons, des petits oignons blancs, des olives, etc.

Raclette au paprika: ingrédients
(pour 2 personnes)

1 poivron rouge et 1 vert
50 g de poitrine fumée
400 g de fromage à raclette en tranches
Sel, poivre fraîchement moulu

Raclette au paprika: préparation
Laver les poivrons, enlever les pépins et les couper en lamelles. Couper la poitrine fumée en lamelles. Mettre les lamelles de poitrine fumée et les poivrons en lamelles dans un plat. Commencer par mettre un petit peu de poitrine fumée dans les poêlons, puis ajouter les poivrons. Puis mettre des tranches de fromage à raclette et laisser fondre. Assaisonner de sel et poivre.



Raclette orientale: ingrédients
(pour 2 personnes)

300 g de filet de porc
Sel
Poivre fraîchement moulu
Un peu de Tabasco
Graisse à frire
1 oignon
1 carotte
Un peu de poireau
50 g de pousses de soja
1 petite boîte de mandarines en tranches
1 petite boîte de dés d'ananas
1 filet de vin blanc
1 cuil. à soupe de gelée de groseilles
1 cuil. à soupe de curry
2 cuil. à soupe de sauce de soja
1 cuil. à soupe de vinaigre de fruits

Raclette orientale: préparation
Couper le filet de porc en lamelles, les assaisonner, les faire revenir à la poêle, les retirer et conserver au chaud. Eplucher les légumes et les couper en bâtonnets. Hacher les oignons, les faire blondir dans la graisse à frire avec les légumes préparés et les pousses de soja.
Ajouter les fruits égouttés, le vin blanc et la gelée de groseilles.
Puis ajouter la viande et les autres ingrédients, puis rectifier l'assaisonnement.
Répartir dans les assiettes et verser dessus le fromage à raclette fondu.

Conseils
Mettre les rondelles d'oignon, les gousses d'ail, les dés de tomate et de poivron directement dans les poêlons avec le fromage à raclette. Par contre n'ajouter les épices qu'après, car bon nombre d'entre elles, lorsqu'elles sont chauffées, prennent un mauvais goût.

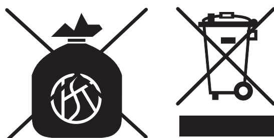
Afin que la viande ne colle pas sur la plaque gril, y faire griller une tranche de poitrine fumée ou l'enduire d'un peu d'huile. Si la plaque gril est trop graissée, il risque d'y avoir des éclaboussures.


Il n'est pas recommandé de griller des fruits, car ceux-ci collent très vite à cause de l'acide agressif qu'ils contiennent, pouvant endommager le revêtement.

Nettoyage et entretien

Eteindre l’appareil à l’aide de l’interrupteur marche/arrêt (1). Débrancher l’appareil et le laisser refroidir complètement. On peut retirer la plaque gril pour la nettoyer. Laver à la main et à l’eau chaude la plaque gril et les poêlons qui sont recouverts d’un revêtement antiadhésif. Nous déconseillons de les mettre dans le lave-vaisselle ou d’utiliser un détergent car cela pourrait abîmer le revêtement antiadhésif. Nettoyer les autres éléments de l’appareil avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l’appareil dans l’eau, ni le laver en lave-vaisselle. Nettoyer les surfaces chromées avec un produit spécial chromes. Ne jamais utiliser de produits ni d’accessoires de nettoyage durs, agressifs ou abrasifs.

Elimination



- Les appareils hors d’usage peuvent être rapportés gratuitement dans un point de vente pour être éliminés en toute conformité.
- Eliminer tout appareil défectueux dangereux et s’assurer qu’il ne peut plus être utilisé.
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l’environnement)!

Rangement de l'appareil

En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher.
Ranger l'appareil dans un endroit propre, sec et hors de portée des enfants.

Cheeseboard SIX avec housse en jean

Le Cheeseboard SIX est doté d'une housse pratique et résistante en jean ornée du logo Stöckli.



La housse en jean protège l'appareil et maintient les poêlons et les spatules en place.

Voici une idée originale pour ranger l'appareil: le mettre dans sa housse en jean et le suspendre à un crochet capable d'en supporter le poids et voilà.





CHEESEBOARD

TWIN + GRILL + SIX

Mod. déposé







Design: Kurt Zimmerli

STÖCKLI

Indice

Paesi di rappresentanza:

Austria:
Mr. Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Tel. + Fax +43 55 76 726 25
Cellulare 0676-5134736
richard.mathis@aon.at

Congratulazioni!

Congratulazioni, avete optato per un prodotto di qualità. Gli apparecchi Cheeseboard TWIN, GRILL o SIX senz'altro vi procureranno delle soddisfazioni per molti anni. Vi auguriamo piacevoli momenti di raclette e grill in compagnia.

Leggete attentamente le presenti istruzioni d'uso. Alle pagine 38 e 39 troverete alcune ricette raclette, approntate appositamente per voi. Troverete consigli utili e preziose idee per appetitose variazioni sulla raclette.

La vostra A.& J.Stöckli AG vi augura buon divertimento.



Cheeseboard GRILL
Art. n° 0002.01/02



Cheeseboard TWIN
Art. n° 0007.01/02



Cheeseboard SIX
Art. n° 0009.01/02

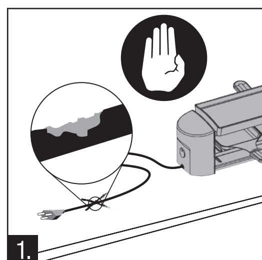
Sicurezza anzitutto

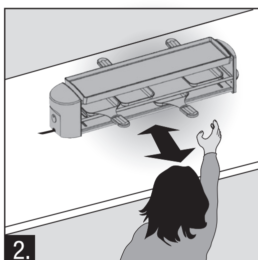
Prima dell'uso iniziale leggete attentamente le avvertenze di sicurezza del vostro «Cheeseboard TWIN+GRILL+SIX» Stöckli. Conservate accuratamente le presenti istruzioni d'uso. In caso di uso improprio il produttore è esonerato dall'obbligo di prestare la garanzia.

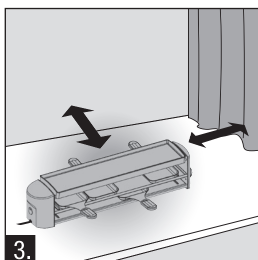


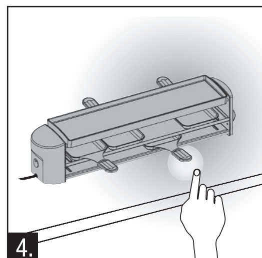


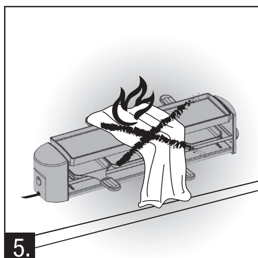

ATTENZIONE! L'apparecchio in funzione scotta – pericolo di ustioni!

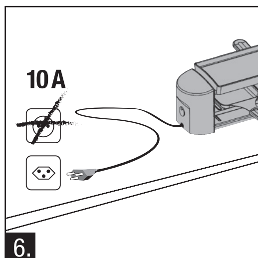


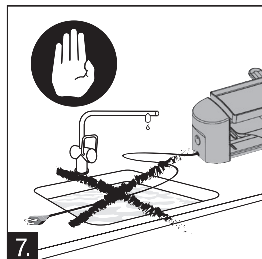


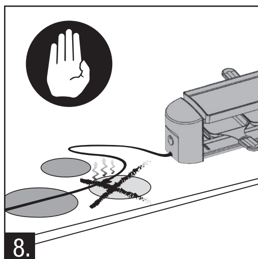


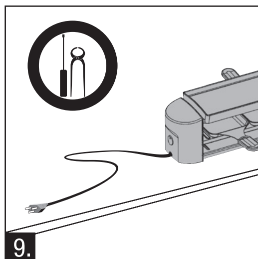








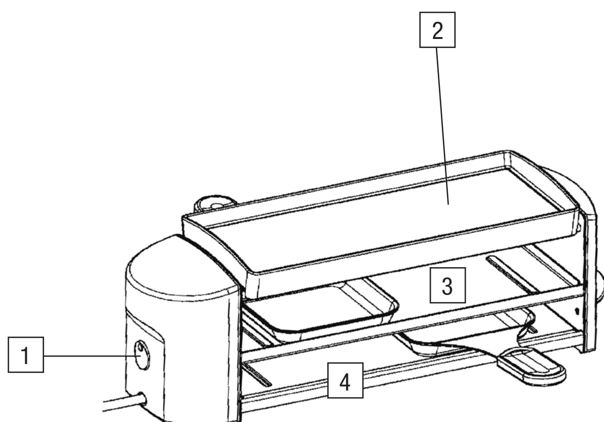




- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo di allacciamento danneggiati (1.). Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione, né trasportarlo quando è caldo.
- In caso di presenza di bambini adottare la massima prudenza (2.). Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio nelle vicinanze di oggetti sensibili al calore (3.). Non appoggiare l'apparecchio su tovagliette o su teli in plastica.

- In caso di uso prolungato, la parte anteriore del manico del padellino potrebbe surriscaldarsi (4.). Badare dunque ad impugnare la parte più esterna del manico.
- Non coprire l'apparecchio con panni o oggetti simili (pericolo d'incendio) (5.). Non toccare mai le superfici roventi dell'apparecchio, bensì utilizzare sempre gli appositi manici (4.).
- Utilizzare unicamente pezzi originali dell'apparecchio.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con una presa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione 10 A (6.). Utilizzare unicamente cavi di allacciamento con intensità di corrente minima di 10 A.
- Impugnare la spina per estrarla, non tirare il cavo.
- Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (7.). Non mettere l'apparecchio in lavastoviglie (pericolo di corto circuito!). Osservare le istruzioni per la pulizia e la manutenzione a pagina 40.
- Accertarsi che la tensione di rete locale corrisponda a quella riportata sull'apposita targhetta.
- Piazzare il cavo di allacciamento e l'eventuale prolunga in modo tale che nessuno possa inciampare.
- Sia il cavo di allacciamento che l'apparecchio devono essere tenuti a debita distanza da superfici o oggetti roventi, come pure da fiamme libere (8.).
- Per evitare rischi per l'utente, in caso di cavo di allacciamento danneggiato, è necessario farlo sostituire presso il fabbricante o il servizio clienti oppure da una persona qualificata.
- Prima della pulizia estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare sufficientemente l'apparecchio.
- In caso di guasti o di apparecchio difettoso, estrarre immediatamente la spina e farlo controllare e riparare nel negozio specializzato. Non tentare mai di eseguire delle riparazioni (9.)! In caso di riparazione non eseguita a regola d'arte non verrà assunta alcuna responsabilità per gli eventuali danni riportati all'apparecchio.
- L'uso dell'apparecchio è previsto per i bambini di oltre 8 anni e per le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, solo se sorvegliati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui pericoli che questo comporta. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini senza sorveglianza.

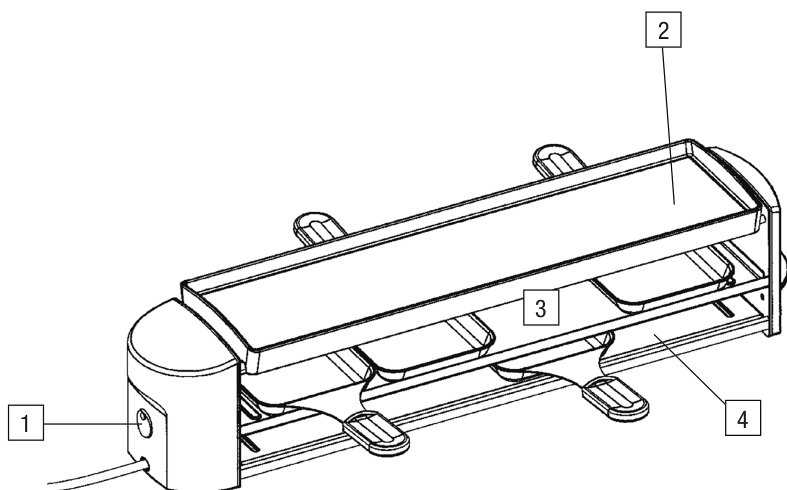
Componenti dell'apparecchio ed elementi di comando



1 Interruttore acceso/spento
2 Piastra grill
3 Superficie d'appoggio per padellini
(posizione per fondere il formaggio)
4 Supporto per padellini a riposo

Dati tecnici – Cheeseboard TWIN
(No. art. 0002.01/02)

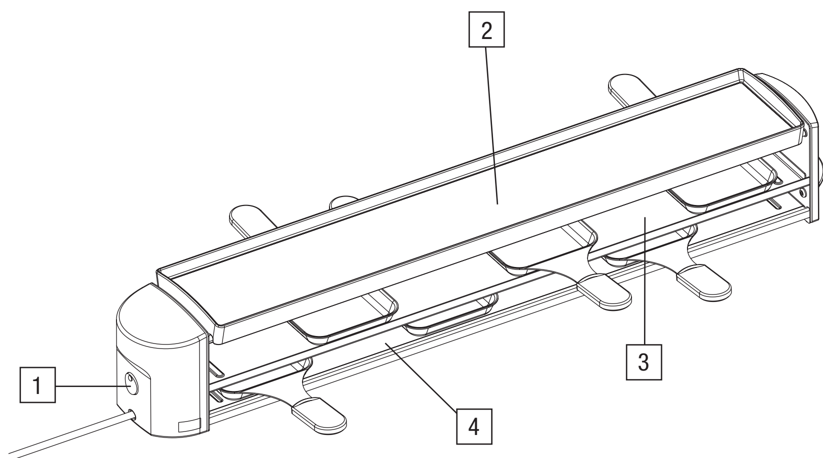
Tensione nominale:	230 V
Potenza nominale:	425 W
Dimensioni:	345 x 95 x 115 mm (L x P x A)
Gewicht:	1.2 kg
Lunghezza del cavo:	1.5 m
Materiale:	parti laterali in plastica PP / struttura di sostegno in acciaio cromato / piastra grill in alluminio pressofuso
Omologazioni:	CE
Garanzia:	2 anni



1 Interruttore acceso/spento
2 Piastra grill
3 Superficie d'appoggio per padellini (posizione per fondere il formaggio)
4 Supporto per padellini a riposo

Dati tecnici – Cheeseboard GRILL
(No. art. 0007.01/02)

Tensione nominale:	230 V oppure 120 V (no. art. 0007.06)
Potenza nominale:	680 W
Dimensioni:	500 x 95 x 115 mm (L x P x A)
Peso:	2.5 kg
Lunghezza del cavo:	1.5 m
Materiale:	parti laterali in plastica PP / struttura di sostegno in acciaio cromato / piastra grill in alluminio pressofuso
Omologazioni:	CE
Garanzia:	2 anni



1 Interruttore acceso/spento
2 Piastra grill
3 Superficie d'appoggio per padellini
(posizione per fondere il formaggio)
4 Supporto per padellini a riposo

Dati tecnici – Cheeseboard SIX
(No. art. 0009.01/02)

Tensione nominale:	230 V
Potenza nominale:	1000 W
Dimensioni:	690 x 106 x 115 mm (L x P x A)
Peso:	3.0 kg
Lunghezza del cavo:	1.5 m
Materiale:	parti laterali in plastica PP / struttura di sostegno in acciaio cromato / piastra grill in alluminio pressofuso
Omologazioni:	CE
Garanzia:	2 anni

A cosa prestare attenzione:

Leggere attentamente le istruzioni d'uso. Coloro che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, come pure i bambini, non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo per cui è stato previsto. Ogni uso non conforme è severamente vietato a causa dei pericoli che può generare.

Prima della messa in funzione

La tensione di rete deve corrispondere ai dati riportati sulla targhetta dell'apparecchio. Non utilizzare mai un apparecchio con il cavo di allacciamento o la spina danneggiati. Piazzare il cavo di allacciamento (e l'eventuale prolunga) in modo tale che nessuno possa inciampare. Tenere a debita distanza il cavo elettrico da superfici o oggetti roventi.

Messa in funzione

- Mettere in funzione l'apparecchio unicamente dopo aver osservato i punti menzionati sopra.
- La superficie d'appoggio dell'apparecchio deve essere stabile, piana e asciutta.
- Non utilizzare mai un apparecchio o un cavo danneggiati!
- Prima dell'uso iniziale pulire accuratamente i padellini e la piastra grill con l'acqua calda.
- Mantenere l'apparecchio a debita distanza dalle pareti.
- Al primo utilizzo l'apparecchio rilascia il tipico odore di riscaldamento elettrico, che dopo alcuni minuti non è più percettibile. Si tratta di un odore assolutamente normale, che non influisce in alcun modo sulla qualità del prodotto.
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali.
- Inserire la spina nella presa di corrente. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore (1). Dopo ca. 15 minuti la piastra grill raggiunge la temperatura ideale per il grill ed è dunque possibile iniziare con la cottura. Sul supporto per padellini a riposo (4) è possibile sistemare i padellini nel caso si desideri interrompere la raclette.

Ricette per la raclette

Preparazione della raclette
Circa 250 – 300 g di formaggio da raclette a testa. Aggiungere a piacimento ingredienti quali: anelli di cipolla, spicchi d'aglio, peperoni e pomodori a dadini, pezzetti d'ananas o di pera. Mentre gli ingredienti menzionati possono essere sistemati nel padellino con il formaggio, le spezie vanno aggiunte solo dopo che il formaggio si è fuso. Molte spezie bruciano con il calore, sviluppando un gusto amarognolo.
La raclette può essere servita con le patate bollite con la pelle. Come contorno sono molto indicati i cetriolini sott'aceto, le cipolline bianche, le olive, ecc.

Ingredienti raclette ai peperoni
(per 2 persone)

1 peperone verde e 1 rosso
50 g pancetta affumicata
400 g formaggio da raclette tagliato a fette
Sale, pepe macinato fresco

Preparazione raclette ai peperoni
Lavare i peperoni, rimuovere i semi e tagliarli in strisce sottili. Tagliare a listarelle la pancetta e collocarla insieme ai peperoni su un piatto di portata. Collocare dapprima un po'di pancetta in ogni padellino e lasciarla rosolare. Aggiungere i peperoni e poco dopo coprirli con una fetta di formaggio. Quando il formaggio è sciolto aggiungere pepe e sale.



Ingredienti raclette orientale
(per 2 persone)

300 g filetto di maiale
sale
pepe macinato fresco
poco tabasco
grasso per friggere
1 cipolla
1 carota
un po' di porro
50 g germogli di soia
1 scatola piccola di mandarini filettati
1 scatola piccola di ananas a pezzetti
1 goccio di vino bianco
1 cucchiaio di gelatina di ribes
1 cucchiaio di curry
2 cucchiai di salsa di soia
1 cucchiaio di aceto di frutta

Preparazione raclette orientale
Tagliare il filetto di maiale in listarelle, speziarlo, farlo rosolare in una padella, rimuoverlo e tenerlo al caldo. Mondare la verdura e tagliarla a listarelle. Tritare la cipolla e farla soffriggere nel grasso rimanente insieme alla verdura e i germogli di soia. Aggiungere la frutta sgocciolata, spegnere con un goccio di vino bianco e aggiungere la gelatina di ribes. Aggiungere la carne e speziarla con gli ingredienti rimanenti. Distribuire in porzioni sui piatti e ricoprire con il formaggio da raclette fuso.

Suggerimenti per l'uso
I vari ingredienti come anelli di cipolla, fettine d'aglio, pezzetti di peperone o pomodoro, si possono mettere nei padellini direttamente con il formaggio, mentre le spezie vanno aggiunte soltanto alla fine, poiché con il calore potrebbero bruciare, sviluppando un gusto amarognolo.

Per non far aderire la carne sulla piastra grill è consigliabile dapprima rosolare una fettina di pancetta o aggiungere un poco d'olio. Attenzione: la presenza di troppo grasso sulla piastra potrebbe causare schizzi caldi.

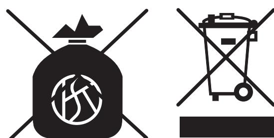


È sconsigliabile grigliare la frutta, poiché contiene un acido aggressivo e potrebbe danneggiare il rivestimento.

Pulizia e manutenzione

Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore acceso/spento (1). Staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare l'apparecchio. E' possibile rimuovere la piastra grill per pulirla. La piastra grill e i padellini con rivestimento antiaderente possono essere lavati a mano con acqua calda. Per non danneggiare il rivestimento antiaderente è sconsigliabile lavarli in lavastoviglie o con detersivo. Pulire il resto dell'apparecchio con un panno umido. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non lavarlo in lavastoviglie. Rimuovere eventuali macchie sulle superfici in acciaio cromato con un apposito prodotto. Non utilizzare mai prodotti o oggetti duri, aggressivi o abrasivi.

Smaltimento



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati.
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

Custodia dell’apparecchio

In caso di inutilizzo dell’apparecchio, spegnere e staccare la spina. Conservare in un luogo pulito, asciutto e fuori dalla portata dei bambini.

Cheeseboard SIX con custodia jeans

In dotazione con il Cheeseboard SIX vi è una pratica e resistente custodia jeans con il logo Stöckli.



La custodia protegge e custodisce in modo compatto il fornello, i padellini e le spatole.

Ecco un’idea originale per conservare l’apparecchio: metterlo nella custodia jeans e appenderlo per il cordoncino ad un gancio in grado di sostenerne il peso; fatto!






STÖCKLI

CHEESEBOARD

TWIN + GRILL + SIX







Design: Kurt Zimmerli

Mod. déposé

STÖCKLI

Contents

Country representative:

Austria:
Mr. Mathis Richard
BIRD Marketing & Beratung
Anton-Hopfgartner-Straße 6
A-6845 Hohenems
Phone + Fax +43 55 76 726 25
Mobile 0676-5134736
richard.mathis@aon.at

Congratulations

on your purchase of this Stöckli quality product. Your Cheeseboard TWIN, GRILL or SIX raclette grill is sure to give you a lot of fun and pleasure for years to come.

Please read the operating instructions carefully. And don't forget to check out our special raclette recipes on pages 52-53. They provide many useful tips and great recipe ideas for your next raclette party.

Enjoy! Your A. & J. Stöckli Inc.





Cheeseboard GRILL
Art. No. 0002.01/02





Cheeseboard TWIN
Art. No. 0007.01/02





Cheeseboard SIX
Art. No. 0009.01/02

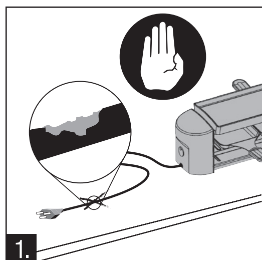
Safety first

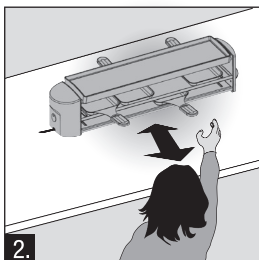
Read the safety advice through thoroughly before first use of your Stöckli Cheeseboard TWIN+GRILL+SIX. Read the operating instructions carefully and keep them at hand. The manufacturer accepts no liability for the consequences of improper use.

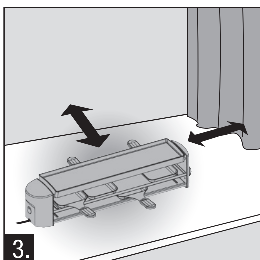


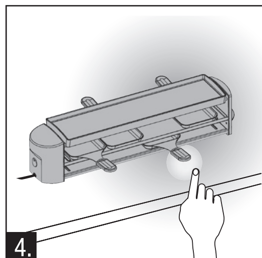


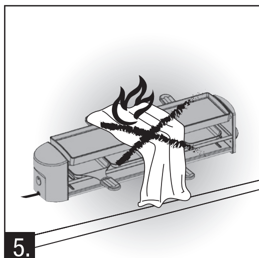

Caution! The appliance becomes hot during use – there is a risk of burning!

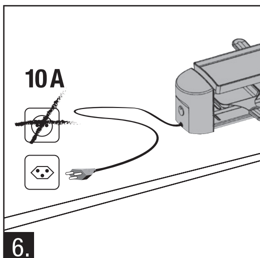


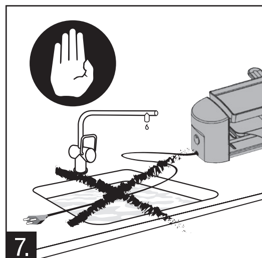


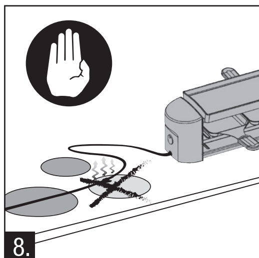


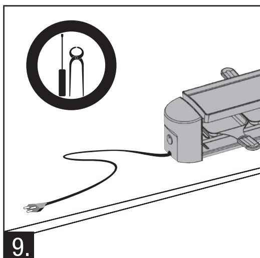








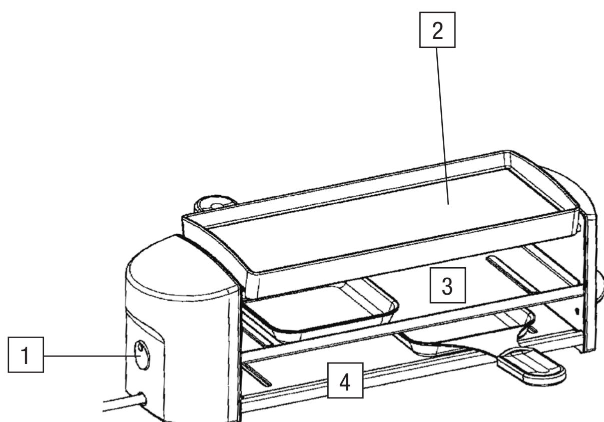




- Never use an appliance that is damaged or has a damaged mains cable (1.). Do not leave it out of sight when operating and do not carry it while it is hot.
- Use extra vigilance when operating in the presence of children (2.). Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never operate the appliance on or near heat-sensitive objects (3.). Never place the appliance on plastic table sets or plastic tablecloths.

- The front part of the pan handles may become hot during prolonged use. Always hold the handle at the very end to avoid getting burned (4.).
- Do not cover the appliance with cloths of any sort (fire risk!) (5.). Do not touch hot surfaces and only hold on to the handle (4.). Only use original appliance parts.
- The unit must be used with a grounded power supply (230 V / 50 Hz) featuring a 10 Amp fuse (6.). Only use power cables with a minimum current rating of 10 A.
- Always pull on the plug, not the mains cable, when unplugging.
- Never immerse the appliance in water for cleaning (7.). Do not put the appliance in a dishwasher – danger of short-circuit! Note the cleaning and care instructions on page 54.
- Ensure that the local mains supply matches that detailed on the appliance type label.
- Position the mains cable and any extension cables in a safe manner, so that nobody can trip over them.
- Keep the mains cable away from hot surfaces or objects and from naked flames (8.). If the mains cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service agent, or a similarly qualified specialist, to prevent risk of electrocution.
- Remove the mains cable from the power supply and let the appliance cool down long enough before cleaning.
- If the appliance becomes damaged or defective, remove the mains plug immediately and take the appliance to a professional electrical dealer for checking and repair. Never attempt to repair the appliance yourself (9.)! The manufacturer accepts no liability for damages or injuries arising from non-professional repairs or attempted repair.
- The appliance may be used by children over 8 years of age and people with sensory difficulties or impaired physical or mental abilities provided they are supervised and/or have been instructed on the safe use of the appliance and fully understand the associated risks. Children must not play with the appliance. It must be kept out of reach of children under the age of 8. The appliance must not be cleaned or maintained by unsupervised children.

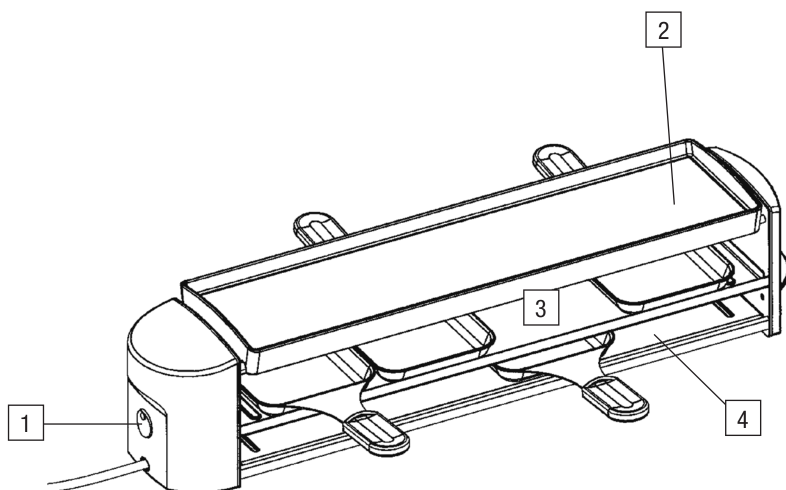
Overview of the appliance and its operational parts



1 Power switch
2 Grill plate
3 Pan heating position (for cheese melting)
4 Shelf for pans not in use (parking position)

Technical data – Cheeseboard TWIN
(Art. No. 0002.01/02)

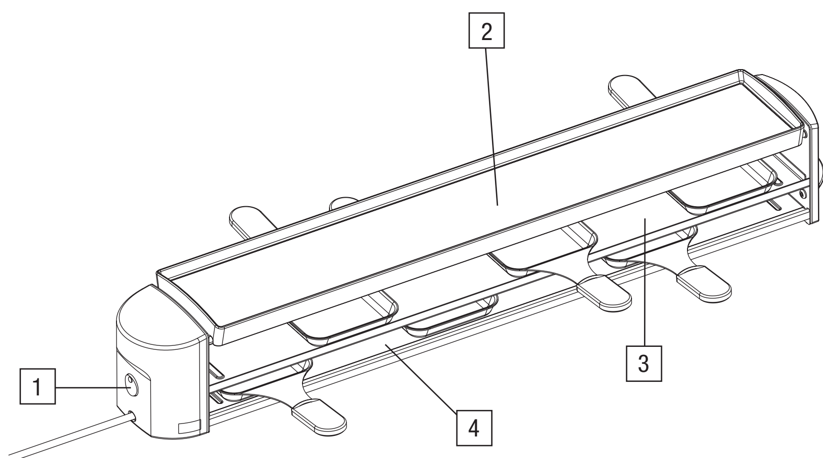
Supply voltage:	230 V
Power consumption:	425 W
Dimensions:	345 x 95 x 115 mm (L x W x H)
Weight:	1.2 kg
Cable length:	1.5 m
Materials:	Sides: polypropylene plastic Frame: chromium steel Grill plate: cast aluminium
Certification:	CE
Warranty:	2 years



1 Power switch
2 Grill plate
3 Pan heating position (for cheese melting)
4 Shelf for pans not in use (parking position)

Technical data – Cheeseboard GRILL
(Art. No. 0007.01/02)

Supply voltage:	230 V or 120 V (Art. No. 0007.06)
Power consumption:	680 W
Dimensions:	500 x 95 x 115 mm (L x W x H)
Weight:	2.5 kg
Cable length:	1.5 m
Materials:	Sides: polypropylene plastic
	Frame: chromium steel
	Grill plate: cast aluminium
Certification:	CE
Warranty:	2 years



1 Power switch
2 Grill plate
3 Pan heating position (for cheese melting)
4 Shelf for pans not in use (parking position)

Technical data – Cheeseboard SIX
(Art. No. 0009.01/02)

Supply voltage:	230 V
Power consumption:	1000 W
Dimensions:	690 x 106 x 115 mm (L x W x H)
Weight:	3.0 kg
Cable length:	1.5 m
Materials:	Sides: polypropylene plastic
	Frame: chromium steel
	Grill plate: cast aluminium
Certification:	(S) CE
Warranty:	2 years

Please note the following:

Read the operating instructions carefully. Persons who are not familiar with the operating instructions, including children, should not be permitted to use the appliance. It should be used only for the purpose for which it is intended. Any use for another purpose could prove dangerous and is strictly prohibited.

Before putting into use

Ensure that the electricity supply matches the one marked on the rating plate on your appliance. Never use the appliance with a damaged mains cable or plug. Make sure that the mains cable (and any extension cable used) is arranged so as not to form a tripping hazard. Keep the cable away from hot surfaces and other objects that may damage it.

Putting into use

- When first using the Cheeseboard, ensure that the above notes have been observed.
- Stand the Cheeseboard on the surface on which it is to be used and ensure that it is level, stable and dry.
- Never use a damaged appliance or mains cable!
- Before first use, the pans and the grill-plate should be washed in hot water.
- Observe a reasonable distance from walls and other objects.
- When first switched on, the appliance may produce an odour due to the new parts being heated. This is typical of electrically heated equipment and will disappear after a few minutes. It is an absolutely normal effect and does not detract at all from the quality of the product.
- Use only original Stöckli accessories.
- Plug in the mains plug. Turn on the power switch (1). After approximately 15 minutes the grill plate will have reached the optimum operating temperature and be ready for use. You can put pans not in use on the parking shelf (4) if you want to take a break.

Raclette recipes

Preparing the raclette

Allow about 250 - 300 g of raclette cheese per person. The cheese tastes delicious if garnished with, e.g., onion rings, garlic slices, diced chillies or tomatoes, pineapple or pear pieces. These ingredients may be grilled with the cheese on the pan. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. Serve with fresh jacket potatoes. Side dishes such as pickled gherkins, pearl onions, olives, etc., are also ideal.

Paprika raclette

(serves 2)

Chillies, 1 red and 1 green
50 g smoked bacon
400 g raclette cheese in slices
Salt, freshly ground pepper

Preparing the paprika raclette

Wash, core and cut the chillies into fine strips. Then cut the smoked bacon into fine strips and prepare both on a platter. First place the smoked bacon strips onto the pans and cook until brown, then add and briefly cook the chilly strips. Lay a slice of raclette cheese onto each pan and allow to melt. Season with salt and pepper.



Ingredients Oriental Raclette
(serves 2)

300 g fillet of pork
Salt
Freshly ground pepper
A little tabasco
Lard for frying
1 onion
1 carrot
Some leak

50 g soya bean sprouts
1 small tin mandarin fillets
1 small tin diced pineapple
1 dash of white wine
1 tablespoon redcurrant/blackcurrant jelly
1 tablespoon curry
2 tablespoons soy sauce
1 tablespoon fruit vinegar

Preparing oriental raclette
Cut pork into strips, season, fry in a pan until brown, remove and keep warm. Prepare vegetables and cut into strips. Chop onions and cook with prepared vegetables and soya bean sprouts in the residue frying lard until glassy. Add the drained fruit, quench with white wine and stir in the redcurrent/blackcurrent jelly. Add the meat, season to taste with the remaining ingredients. Serve portion-wise on plates and garnish with grilled raclette cheese.

Grilling tips
Place the raclette cheese in the pans together with the other ingredients such as onion slices, diced garlic, chillies or diced tomato. Only add seasonings, however, after you have prepared the raclette. Many spices burn in the heat and develop a bitter taste. To prevent meat sticking to the grill plate, first grill a slice of bacon or use very little oil – too much oil on the grill plate is liable to spatter.

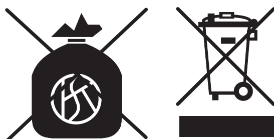


Grilling fruit is not recommended, because the fruit acid may cause the fruit to stick to the plate and may damage the coating.

Care and cleaning

Turn off the power switch (1). Disconnect the power cable and allow the appliance to cool down. The grill plate can be removed for cleaning. The grill-plate, and the pans, with anti-stick coating, may be washed with warm water. To avoid damaging the anti-stick coating, do not use detergent or put them in the dishwasher. Clean the other parts with a moist cloth. Do not immerse in water and do not clean in a dishwasher. The colouring of the stainless steel surfaces can be cleaned with a proprietary cleaner but do not use aggressive, abrasive substances or tools.

Disposal



- Obsolete appliances may be returned to the point of purchase for free expert disposal.
- Dispose of units with dangerous defects immediately so that they can no longer be used.
- Do not dispose of the appliance with your normal household refuse (to protect the environment)!

Storage

First switch off the appliance and pull out the power plug. Store the appliance in a clean and dry location and out of the reach of children.

Cheeseboard SIX with jeans bag

Your Cheeseboard SIX includes a tough and convenient jeans bag with logo imprint.



The jeans bag holds the pans and spatulas very compactly as well, and protects everything from damage.

How to store your Cheeseboard SIX compactly in a cupboard: Cover with the jeans bag and hang on the strong Kordelan hook. That's all.





2 JAHRE ANS ANNI YEARS GARANTIE

Garantie
Auf dieses Elektrogerät leisten wir ab Verkaufsdatum eine Garantie von 24 Monaten. Wir haften während dieser Zeit für alle Mängel, die auf Konstruktions- oder Materialfehler, jedoch nicht auf Selbstverschulden zurückzuführen sind. Für die Ausführung einer Garantiearbeit ist der Garantie-Coupon mit dem Apparat an uns zu senden. Die Garantie ist nur mit Datum und Stempel des Verkäufers gültig.

Garantie
Cet appareil électrique est garanti 24 mois à partir de la date de vente. Pendant toute la période de garantie, nous répondons de toutes les pièces de l'appareil qui pourraient se révéler défectueuses à la suite d'un défaut de fabrication ou de matériel. Toutefois, nous ne répondons pas des dégâts causés par une mauvaise manipulation de l'appareil. Pour toute réparation sous garantie, veuillez nous renvoyer l'appareil accompagné de ce bon de garantie. Celui-ci n'est valable que s'il est muni de la date de vente et du cachet du vendeur.

Garanzia
Per questo apparecchio elettrico prestiamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di vendita. Durante questo periodo garantiamo il prodotto da tutti i difetti di costruzione e di materiale, sempre che tali difetti non siano da attribuire alla responsabilità dell'utente. Per l'esecuzione di un lavoro in garanzia è necessario inviare con l'apparecchio anche il tagliando di garanzia. La garanzia ha valore soltanto se il tagliando reca la data e il timbro del venditore.

Warranty
We provide a warranty for 24 months from the date of purchase of this electrical article. During this period we take responsibility for all deficiencies resulting from faults in manufacture or material but not for damage caused by the user. This warranty must be sent to us together with the unit if work is to be performed under the terms of the warranty. The warranty is only valid when provided with the date and stamp of the dealer.

Verkaufsstelle / Stempel Point de vente / Cachet Punto di vendita / Timbro Retailer / Stamp	
Verkaufsdatum Date de vente Data di vendita Date of purchase	
Art.-Nr.	
Adresse des Käufers Adresse de l'acheteur Indirizzo del compratore Address of purchaser	

7078 / 04.14

Garantie- und Reparaturstelle für die EU:
Centre de garantie et de réparations pour l'UE:
Centro garanzia e riparazioni per l'UE:
Warranty and repair address for the E.U.:

phone / fax +49 (0) 7531 3623484
E-Mail: service@stockli.de

Adresse siehe www.stockliproducts.com/Kontakt
Pour l'adresse voir www.stockliproducts.com/contact-f
Per l'indirizzo vedi www.stockliproducts.com/contact-f
For address information, see www.stockliproducts.com/contact-e



A. & J. Stöckli AG
CH-8754 Netstal
Tel. +41(0)55 645 55 55
Fax +41(0)55 645 54 55
E-mail: haushalt@stockli.ch
www.stockliproducts.com